D WIE SIE MIT IHRER MIKROWELLE DIE BESTEN ERGEBNISSE ERZIELEN

Was möchte ich tun?	Welche Betriebsart wähle ich?	17 Lt	23 Lt	Gebrauchsanleitung Seite	Mengen-/Zeittabelle Seite	
• Auftauen	*Nur Mikrowellen*	160W	180W	63 64	65	
• Die Speisen warmhalten	*Nur Mikrowellen*	260W	300W	63 64		
• Butter und Käse schmelzen	*Nur Mikrowellen*	400W	450W	63 64	67	MIKROWELLEN
• Backwaren	*Nur Mikrowellen*	560W	720W	69	69	MIKROWELLEN
• Gekochtes Gemüse garen • Fisch garen • Reis, Gemüsesuppe garen • Alle bereits gekochten Speisen erwärmen • Obst garen	*Nur Mikrowellen*	700W	900W	63 68 68 69 66 69	68 68 67 69	
• Auf traditionelle Weise Hamburger, Koteletts, Würstchen, getoastetes Brot usw. grillen	*Nur grill*	▼▼▼		70	71	GRILL
KOMBIFUNKTION MIKROWELLE + GRILL						
• Gemüse gratinieren • Lasagne und überbackene Nudeln garen • Alle Sorten Braten, Geflügel, Spießchen usw. garen	**combi - 1** **combi - 2** **combi - 3**	230W 350W 470W	300W 450W 600W	72 73	73	MIKROWELLEN

T E C H N I S C H E D A T E N

MODELL MIT 23 LITER GARRAUMVOLUMEN		***MODELL MIT 17 LITER GARRAUMVOLUMEN***	
Außenabmessungen (BxHxT)	520x305x400	Außenabmessungen (BxHxT)	450x290x380
Innenabmessungen (BxHxT)	322x218x331	Innenabmessungen (BxHxT)	285x205x280
Zirkagewicht	19 kg.	Zirkagewicht	17 kg.
Durchmesser Drehteller	31 cm	Durchmesser Drehteller	27 cm
Glühbirne	25 W	Glühbirne	25 W

FÜR BEIDE MODELLE

Weitere Daten entnehmen Sie bitte dem Typenschild auf dem Gerät.
Dieses Gerät entspricht hinsichtlich der elektromagnetischen Kompatibilität den Richtlinien CEE 89/336 und 92/31.

A U S G A N G S L E I S T U N G

Die Mikrowellenleistung ihres Ofens finden sie auf dem techn. Datenblatt auf dem Geräte unter der Bezeichnung "**MICRO OUTPUT**". Beziehen Sie sich stets auf die Leistung Ihres Gerätes, wenn Sie in den Tabellen nachlesen. Diese Information hilft Ihnen beim Gebrauch von im Handel befindlichen Rezepten für Mikrowellenöfen.

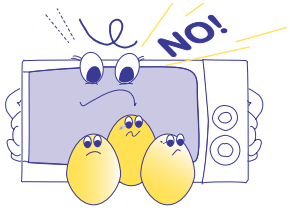
Bei einigen Modellen wird die maximale Ausgangsleistung in Watt auch auf dem nebenstehenden Symbol angegeben, das auf der Türe wiedergegeben wird.

Die weiteren, sich zwischen diesem Wert befindlichen Ausgansleistungen werden oben angegeben. Diese Informationen werden Ihnen von Nutzen sein, um in den Rezeptbüchern der im Handel erhältlichen Mikrowellengeräte nachzulesen.

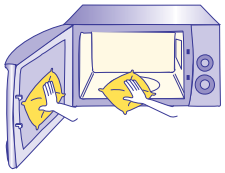
H I N W E I S E

Lesen Sie die folgenden Anleitungen aufmerksam durch und verwahren Sie gut auf, damit Sie jederzeit darin nachlesen können.

1) ACHTUNG: Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Mikrowellenkochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einem Fachmann repariert worden ist.



2) ACHTUNG: Es ist für alle anderen, außer für einen Fachmann, gefährlich, irgendweiche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Entternung einer Abdeckung erfordern, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
3) ACHTUNG: Flüssigkeiten oder andere Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.
4) ACHTUNG: Kindern darf die Benutzung des Mikrowellenkochgeräts ohne Aufssicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die lage versetzt, das Mikrowellenkochgerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren einer falschen Bedienung zu verstehen.



5) Versuchen Sie nicht, den Herd bei geöffneter Tür zu betreiben, indem Sie die Sicherheitsvorrichtungen umrüsten.
6) Setzen Sie den Herd nicht in Betrieb, wenn irgendwelche Gegenstände zwischen der Gerätefront und der Tür eingeklemmt sind.

   Halten Sie die Innenseite der Tür (E) stets sauber. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch und nicht scheuernde Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, dass sich weder Schmutz noch Speisereste zwischen der Gerätefront und der Tür absetzen.

7) Wenn das Versorgungskabel beschädigt sein sollte, muss dieses vom Hersteller bzw. von dessen Kundendienst oder einem qualifizierten Fachtechniker ausgewechselt werden, um somit jedes Risiko auszuschließen.
8) Bei Rauchentwicklung schalten Sie das Gerät unverzüglich aus oder ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie zudem die Tür verschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
9) Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignete Utensilien. Auf Grund der durch Überhitzung bedingten Brandgefahr, sollten Sie, wenn Speisen in Behältnissen aus Kunststoff, Papier oder sonstigen entflammbaren Materialien gegart oder wenn geringe Speisemengen aufgewärmt werden, das Gerät häufiger kontrollieren.
10) Den Drehteller nicht in heißes Wasser eintauchen, da er auf Grund des Wärmeschocks zerbrechen würde.
11) In den Funktionen „Nur MIKROWELLEN" und „KOMBI-MIKROWELLEN darf das Gerät (ohne Speisen) weder vorgewärmt noch eingeschaltet werden, wenn dieses leer ist, da Funken erzeugt werden könnten.
12) Vor dem Gebrauch des Mikrowellenherds, stellen Sie sicher, dass die von Ihnen verwendeten Utensilien und Behälter mikrowellengeeignet sind (siehe Abschnitt „Geeignetes Geschirr").
13) Während des Gebrauchs heizt sich das Gerät auf. Berühren Sie daher auf keinen Fall die Heizelemente innerhalb des Mikrowellenherds.
14) Beim Erwärmen von Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Milch, usw.) kann es durch einen Siedeverzug vorkommen, dass diese plötzlich aufkochen und überlaufen, was letztendlich zu Verbrennungen führen könnte. Um dies zu vermeiden, stecken Sie, bevor Sie die Flüssigkeit erwärmen, einen

Plastiklöffel oder ein Glasstäbchen in das Behältnis. Üben Sie jedoch in jedem Fall beim Herausnehmen der Behältnisse besondere Vorsicht.

15) Wärmen Sie weder Liköre mit sehr hohem Alkoholgehalt noch größere Mengen Öl auf, das diese sich entzünden könnten.

16) Nach dem Erwärmen von Babynahrung (in Fläschchen oder Gläschen), sollten Sie vor der Verabreichung den Inhalt gut schütteln bzw. Mischen und zur Vermeidung von Verbrennungen die Temperatur kontrollieren. Es ist ratsam, die Speisen ab una an umzurühren, damit sich diese gleichmäßig erwärmen.

Falls Sie handelsübliche Sterilisiergefäße für Milchfläschchen verwenden, überprüfen Sie vor dem Einschalten des Mikrowellenherds STETS, dass das Gefäß mit der vom Hersteller angegebenen Wassermenge gefüllt ist.

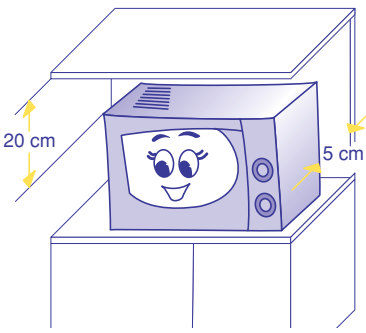
HINWEIS: Es ist möglich, dass das Gerät bei der ersten Inbetriebsetzung etwa 10 Minuten lang einen Geruch nach „Neu" von sich gibt und etwas Rauch erzeugt. Dies ist vollkommen normal und wird von an den Heizelementen angebrachten Schutzsubstanzen verursacht. Während dieses Vorgangs den Raum lüften.

E L E K T R I S C H E R A N S C H L U ß

Das Gerät nur an Steckdosen mit einer Leistung von mindestens 10A anschließen.
Vor dem Betrieb prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Leistungsschild des Gerätes angegebenen übereinstimmt und **daß die Steckdose wirksam geerdet ist: Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen sollten.**

I N S T A L L A T I O N

1) Prüfen Sie nach dem Auspacken, daß der Stift des Drehtellers (**D**) korrekt eingesetzt ist. Positionieren Sie in der Bodenmitte des Garraums die Halterung (**G**) und setzen Sie den Drehteller darauf (**F**). Der Stift (**D**) muß im entsprechenden Sitz des Drehtellers einrasten.
2) Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden und insbesondere, daß die Türe perfekt öffnet und schließt.
3) Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Fläche in einer Höhe von **mindestens 85 cm**, außerhalb der Reichweite von Kindern, da die Glastür während dem Kochvorgang hohe Temperaturen erreichen kann.
4) **Nachdem Sie das Gerät auf der Arbeitsfläche aufgestellt haben, vergewissern Sie sich, daß zwischen den Geräteflächen und den Seitenwänden sowie der Rückseite ein Freiraum von etwa 5 cm und über dem Mikrowellengerät ein Freiraum von mindestens 20 cm verbleiben (siehe Abb. 1). Vergewissern Sie sich desweiteren, daß das Versorgungskabel nicht mit der Rückwand des Mikrowellengerätes in Berührung gelangt, da diese während dem Grillbetrieb hohe Temperaturen erreichen kann.**



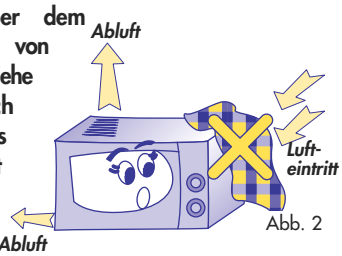


Abb. 2

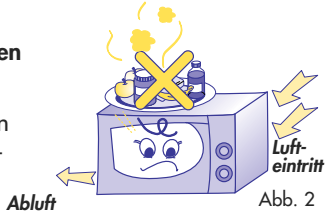


Abb. 2

5) Decken Sie die Zuluftöffnungen nicht ab. Stellen Sie vor allen Dingen nichts auf das Gerät und achten Sie darauf, daß die Abluft- und Dampfabzugsschlitze (an der Ober-, Unter- sowie Rückseite der Gerätes) IMMER FREI sind (siehe Abb. 2 und Abb. 3).

G E E I G N E T E S G E S C H I R R

Es können alle Behältnisse aus Glas (noch besser Pyrex), Keramik, Porzellan oder Terrakotta verwendet werden, sofern diese ohne Verzierungen und Metallteile sind (Zierlinien, Goldränder, Griffe, Füßchen). Sie können auch hitzebständige Kunststoffbehältnisse verwenden, allerdings nur für das Garen in der Funktion "nur Mikrowellen". Falls Sie sich jedoch bei dem einen oder anderen Behältnis nicht sicher sein sollten, können Sie dessen Hitzebeständigkeit durch einen einfachen Test prüfen: Stellen Sie das leere Behältnis 30 Sekunden lang bei maximaler Leistungsstufe in den Ofen (Funktion "nur Mikrowellen"). Wenn das Behältnis sich überhaupt nicht oder nur leicht erwärmt, ist es für das Kochen mit Mikrowellen geeignet. Wenn es sich hingegen stark erhitzt (oder sich Funken entwickeln), ist es ungeeignet. Für kurzes Ewärmen können als Unterlage auch Papierservietten, Kartontabletts und Einwegteller aus Plastik verwendet werden.

Formen und Abmessungen müssen derart sein, daß ein korrektes Drehen möglich ist.
Um große rechteckige Behälter zu verwenden, (die im Innenraum nicht drehen könnten) muß nur die Drehung des Drehtellers (**D**) gesperrt werden, indem der Plattenstift (**B**) herausgezogen wird. Um unter diesen Bedingungen zufriedenstellende Ergebnisse zu erzielen, muß die Speise gewendet und der Behälter während dem Garvorgang mehrmals gedreht werden.

Zum Kochen in der Mikrowelle eignen sich keine Behältnisse aus Metall, Holz, Binsen und Kristall.
Da die Mikrowellen die Speise und nicht das Geschirr erwärmen, möchten wir daran erinnern, daß direkt im Serviergeschirr gekocht werden kann, wodurch die Verwendung und das nachfolgende Spülen von Töpfen entfällt. Wird das Gerät in den Betriebsarten oder ***nur Grill*** eingesetzt, können alle backofengeeigneten Behältnisse verwendet werden (siehe Tabelle).

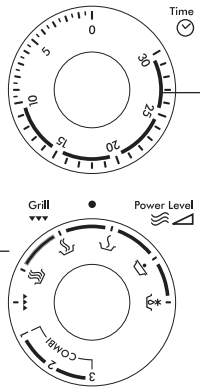
	Glas	Kera-mik	Porzel-lan	Terrakotta -geschirr	Mikrowelle ngeeignete Plastik-behälter	Papier-tassen*	Papier-teller*	Pyrex	Papier oder Karton*	Metall-behälter	Geschirr mit Metall-teilen	Backpa-pier für Braten
Nur Mikrowellen	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	JA
Nur Grill	NEIN	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	NEIN	JA	NEIN	JA	JA	JA
Mikrowellen+Grill	NEIN	JA	JA	JA	NEIN	NEIN	NEIN	JA	NEIN	NEIN	NEIN	JA

* **Ist die Kochzeit zu lang, besteht Brandgefahr.**

B E S C H R E I B U N G D E R S C H A L T E R

FUNKTIONSWÄHLSCHALTER:

Den Drehschalter auf die gewünschte Funktion drehen

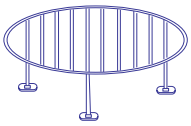


TIME SCHALTER:

DIESER SCHALTER DIENT DEM BEGINN ALLER KOCHFUNKTIONEN.
Im Uhrzeigersinn von 1 bis 30 Minuten drehen; bei Zeitablauf schaltet das Gerät ab und es ertönt ein akustisches Signal

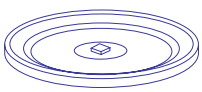
M I T G E L I E F E R T E S Z U B E H Ö R

ROST



Funktion "Nur Grill" oder "Nur Mikrowellen":
für alle Arten von Grillvorgängen

DREHTELLER



Der Drehteller wird bei **allen Garfunktionen** verwendet.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN KORREKTEN GEBRAUCH DER MIKROWELLE

Mirowellen sind elektromagnetische Wellen, die auch in der Natur in Form von Lichtwellen vorkommen (Beispiel: Sonnenlicht), die im Inneren des Gerätes von allen Seiten in die Nahrungsmittel eindringen und die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle erwärmen.
Nur im Nahrungsmittel selbst wird sehr schnell Wärme erzeugt, während der Behälter sich nur indirekt durch die Wärmeübertragung von der heißen Speise erwärmt. Dadurch wird verhindert, daß die Speise am Behälter haften bleibt und es ist möglich während, dem Garen ganz wenig Fett zu verwenden (oder in einigen Fällen überhaupt keines).
Da fettarm, wird das Kochen mit Mikrowellen als gesund und kalorienarm bewertet.
Im Vergleich zu traditionellen Systemen erfolgt das Garen außerdem bei niedrigeren Temperaturen, wodurch den Nahrungsmitteln weniger Wasser entzogen wird und so ihre Nährstoffe und der Geschmack erhalten bleiben.

Wichtige Regeln für das richtige Garen mit Mikrowellen

1) Wenn Sie sich zur korrekten Eingabe der Kochzeiten auf die Tabellen der Folgeseiten beziehen, achten Sie darauf, daß bei Erhöhung der Nahrungsmittelmenge auch die Kochzeit proportional erhöht werden muß und umgekehrt. Die "**Ruhezeiten**" müssen unbedingt eingehalten werden: Unter Ruhezeit versteht sich die Zeit, während der die Speise nach dem Garen ruhen muß, um eine weitere Verteilung der Temperatur in ihrem Inneren zu ermöglichen. Die Fleischtemperatur zum Beispiel erhöht sich während der Ruhezeit um 5 - 8 °C. Sie können die Gerichte auch außerhalb des Ofens ruhen lassen.

2) Eine der wichtigsten Tätigkeiten ist das mehrmalige **Umrühren** während dem Garvorgang: die Temperaturen werden dadurch einheitlicher gehalten und die Kochzeiten somit verringert.

3) Auch das **Wenden** der Speisen während dem Garvorgang ist empfehlenswert.

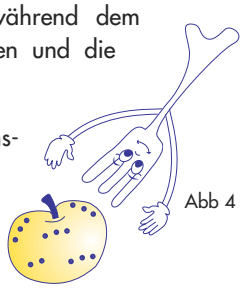


Abb 4

4) **In Speisen mit Haut oder Schale (Beispiel: Äpfel, Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Fisch) werden mit einer Gabel mehrere Löcher gebohrt, damit der Dampf austreten kann und Haut oder Schale nicht platzen (Abb. 4).**

5) Werden viele Portionen des selben Nahrungsmittels zubereitet, zum Beispiel Salzkartoffeln, **legen** Sie diese in eine r**ingförmige** feuerfeste Schüssel, damit sie einheitlich gar werden (Abb. 5).

6) Je niedriger die Temperatur ist, bei der die Speise in den Mikrowellenherd gegeben wird, um so höher ist die erforderliche Kochzeit. Nahrungsmittel bei Raumtemperatur garen schneller als Nahrungsmittel bei Kühlschranktemperatur.

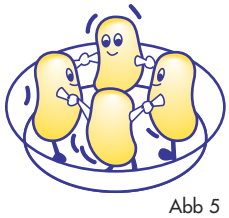


Abb 5

7) Zum Garen den Behälter immer in die Mitte des Drehtellers stellen.

8) Die **Bildung von Kondenswasser** im Gerät und im Abluftbereich ist ganz normal. **Um diese zu verringern, können Sie die Speise mit Klarsichtfolie, Pergamentpapier, Glasdeckel oder einem Teller abdecken, den Sie umstülpen.** Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Gemüse) garen abgedeckt außerdem besser. Durch das Abdecken der Speisen wird auch der Geräteinnenraum sauber gehalten. Verwenden Sie nur mikrowellgeeignete Klarsichtfolie.

MIKROWELLEN

BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN"

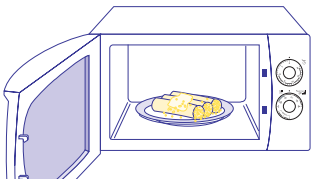
Diese Funktion eignet sich für:

- Das Warmhalten der Speisen . . . . . .Seite 64
- Zum Auftauen . . . . . .Seite 64
- Zum Erwärmen . . . . . .Seite 66
- Zum Garen von Gullasch, weißem Fleisch, Obst, Gemüse, Reis, Gemüsesuppe, Fisch . .Seite 68

EINSCHALTEN DES GERÄTES IN DER BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN"

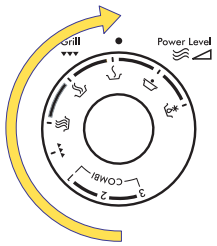
1 Legen Sie die Speise in einen mikrowellengeeigneten Behälter und positionieren Sie diesen in der Mitte des Drehtellers.

Hinweis: Der Mikrowellenherd darf nicht vorgewärmt werden.

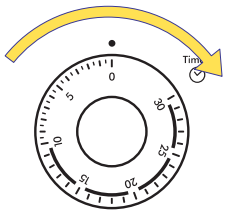


2 Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, indem Sie den Funktionswählschalter auf eines der 5 Symbole drehen, welche jeweils einer Leistungsstufe entsprechen.

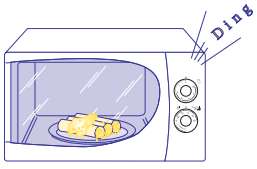
Hinweis: Wenn Sie den Schalter auf das Symbol ▼▼▼ oder auf eines der 3 folgenden Symbole drehen, schaltet sich der Grillheizkörper ein.



3 Geben Sie durch Drehen des **Time**-Schalters im Uhrzeigersinn die gewünschte Kochzeit ein.



4 Nach Ablauf der eingegebenen Zeit weist ein **akustisches Signal** darauf hin, daß die Kochzeit beendet ist.



Der Betrieb kann jederzeit unterbrochen werden, indem Sie den **Time**-Schalter auf die Position "0" stellen. Sie können zudem die Dauer der Kochzeit verändern (während des Kochvorgangs selbst), indem Sie diesen Schalter vor oder rückwärts drehen.
Während dem Kochvorgang können Sie durch Öffnen der Tür die Speisen kontrollieren. Dies unterbricht den Gerätebetrieb, der nach Schließen der Tür wieder einsetzt.

MIKROWELLEN

GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN" ZUM WARMHALTEN DER SPEISEN

Drehen Sie den Funktionswählschalter auf Position " ", und stellen Sie dann mit dem Timer-Schalter die gewünschte Zeit ein.

Diese Funktion eignet sich allgemein für alle Gerichte.

Sie ermöglicht Ihnen, soeben gekochte oder aufgewärmte Speisen warmzuhalten, ohne daß diese austrocknen oder am Kochgeschirr anhaften.

Wenn Sie möchten, können Sie die Speisen auch direkt im Serviergeschirr warmhalten (stets abgedeckt).

GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN" ZUM AUFTAUEN

- Drehen Sie den Funktionswählschalter auf Position " ", und stellen Sie dann mit dem Timer-Schalter die gewünschte Zeit ein.

- In Beuteln bzw. Plastikfolie oder in ihren Packungen tiefgefrorene Speisen können direkt in das Gerät gegeben werden, sofern sie nicht mit Metallteilen versehen sind (Verschlußbänder oder -stifte).

- Verschiedene Nahrungsmittel, wie Gemüse oder Fisch, müssen vor Kochbeginn nicht vollständig aufgetaut werden.

- Speisen mit Soßen, Ragouts und Schmorbraten tauen besser und schneller auf, wenn sie hin und wieder umgerührt, umgedreht und/oder getrennt werden.

- Während dem Auftauvorgang verlieren Fleisch und Fisch Flüssigkeit. Sie sollten daher in einer Schale aufgetaut werden.

- Vor dem Einfrieren sollte das Fleisch in einzelnen Stücken in den Beutel gegeben werden. Dadurch sparen Sie bei der späteren Zubereitung kostbare Zeit.

- Befolgen Sie die auf den Tiefkostpackungenen angegebenen Zeiten mit Vorsicht, da sie nicht immer korrekt sind. Es sollten Auftauzeiten eingehalten werden, die etwas unter den angegebenen Zeiten liegen. Die Auftaudauer variiert je nach Tieffriergrad.

MIKROWELLEN

Auftauzeiten

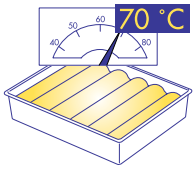
Nahrungsmittel	Menge	Funktions-wählschalter	Kochzeit 17 Lt. 700 W	Kochzeit 23 Lt. 900 W	Anmerkungen	Ruhezeit (Minuten)
FLEISCH						
• Braten (Schwein, Rind, Kalb usw.)	1 kg		29 - 32	26 - 29		20
• Steaks, Koteletts, Scheiben	200 gr	"	10 - 12	7 - 9		5
• Gullasch	500 gr	"	18 - 20	15 - 17		10
• Hackfleisch	500 gr	"	14 - 16	11 - 13	(*)	15
"	250 gr	"	11 - 13	8 - 10		10
• Hamburger	200 gr	"	11 - 13	8 - 10		10
• Wurst	300 gr	"	13 - 15	10 - 12		10
GEFLÜGEL						
• Ente, Pute	1,5 kg	"	34 - 37	31 - 34	Nach der Ruhezeit unter warmem Wasser abwaschen, um eventuelle Eisstückchen zu entfernen.	20
• Ganzes Huhn	1,5 kg	"	34 - 37	31 - 34		20
• Huhn in Stücken	500 gr	"	19 - 21	16 - 18		10
• Hühnerbrust	300 gr	"	18 - 20	15 - 17		10
GEMÜSE						
• Gewürfelte Auberginen	500 gr	"	22 - 24	19 - 21		5
• Paprika in Stücken	500 gr	"	21 - 23	18 - 20		5
• Enthülste Erbsen	500 gr	"	18 - 20	15 - 17		5
• Artischockenherzen	300 gr	"	14 - 16	11 - 13	Das Gemüse hin und wieder voneinander lösen und umrühren, um den Auftauvorgang zu beschleunigen.	5
• Spargel in Stücken	500 gr	"	19 - 21	16 - 18		5
• Geschnittene Bohnen	500 gr	"	21 - 23	18 - 20		5
• Broccoli im Stück	500 gr	"	20 - 22	17 - 19		5
• Rosenkohl	500 gr	"	20 - 22	17 - 19		5
• Karotten in Scheiben	500 gr	"	19 - 21	16 - 18		5
• Blumenkohlröschen	450 gr	"	18 - 20	15 - 17		5
• Gemischtes Gemüse	300 gr	"	13 - 15	10 - 12		5
• Geschnittener Spinat	300 gr	"	14 - 16	11 - 13		5
FISCH						
• Filets	300 gr	"	14 - 16	11 - 13		7
• Stücke	400 gr	"	15 - 17	12 - 14		7
• Im Stück	500 gr	"	18 - 20	15 - 17		7
• Krebse	400 gr	"	15 - 17	12 - 14		7
MILCH- UND KÄSEPRODUKTE						
• Butter	250 gr	"	10 - 12	7 - 9	Entfernen Sie das Aluminiumpapier oder die Metallteile.	10
• Käse	250 gr	"	11 - 13	8 - 10	Ist teilweise aufgetaut. Ruhezeit erforderlich.	15
• Sahne	200 ml	"	13 - 15	10 - 12	Die Sahne aus der Packung entfernen und auf einen Teller geben.	5
BROT						
• 2 mittelgroße Brötchen	150 gr	"	2 - 3	1 - 2	Das Brot direkt auf den Drehteller legen	3
• 4 mittelgroße Brötchen	300 gr	"	6 - 7	5 - 7		3
• Weißbrot in Scheiben	250 gr	"	6 - 7	5 - 7		3
• Vollkornbrot in Scheiben	250 gr	"	6 - 7	5 - 7		3
OBST						
• Erdbeeren, Pflaumen, Kirschen, Johannisbeeren, Aprikosen	500 gr	"	13 - 14	10 - 12	2-3 Mal mischen	10
• Himbeeren	300 gr	"	9 - 10	6 - 7	2-3 Mal mischen	10
• Brombeeren	250 gr	"	7 - 8	4 - 5	2-3 Mal mischen	6

(*) Diese Angaben eignen sich, um den Auftautest von Hackfleisch entsprechend der Vorschrift IEC 705, Absatz 18.3 durchzuführen. Das Lebensmittel nach Ablauf der Hälfte der eingegebenen Zeit wenden. Das Lebensmittel direkt auf den Drehteller legen. Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungstest gemäß der Vorschrift IEC 705, finden Sie in der Tabelle auf Seite 2

MIKROWELLEN

GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN" ZUM ERWÄRMEN

Das Erwärmen der Speisen ist eine Funktion, bei der Ihr Mikrowellengerät seine ganze Nützlichkeit und Leistungsfähigkeit unter Beweis stellt. Im Gegensatz zu den traditionellen Methoden wird durch die Verwendung von Mikrowellen eine sichtliche Zeit- und somit auch Energieeinsparung erzielt.



- Es wird empfohlen, die Speisen (vor allem, wenn sie tiefgefroren sind) bei einer Temperatur von mindestens 70°C zu erwärmen (es muß heiß sein!). Die Speisen können nicht sofort gegessen werden, denn sie sind zu heiß. So wird jedoch die komplette Sterilisierung gewährleistet.

- Um vorgekochte oder tiefgefrorene Nahrungsmittel zu erwärmen, befolgen Sie nachfolgende Regeln:
  - Die Speisen aus den Metallbehältnissen nehmen;
  - Mit Klarsichtfolie (mikrowellengeeigneter) oder Pergamentpapier abdecken. Dadurch wird der natürliche Geschmack beibehalten und das Mikrowellengerät bleibt sauberer. Sie können zum Abdecken auch einen umgestülpten Teller verwenden;
  - Möglichst häufig umrühren oder wenden, um den Erwärmevorgang einheitlich zu gestalten und zu beschleunigen;
  - Halten Sie sich mit größter Vorsicht an die auf den Packungen angegebenen Zeiten. Denken Sie daran, daß die angegebenen Zeiten unter bestimmten Umständen erhöht werden müssen.

- Tiefkühlkost muß vor dem Erwärmen aufgetaut werden. Je niedriger die Ausgangstemperatur des Nahrungsmittels ist, um so länger dauert der Erwärmungsvorgang.

- Nahrungsmittel und Getränke können über einen kurzen Zeitraum in Papier- oder Plastikgefäßen erwärmt werden. Diese Gefäße können sich jedoch bei längeren Erwärmzeiten verformen.

MIKROWELLEN

Erwärmzeiten

Nahrungsmittel	Menge	Funktionswählschalter	Kochzeit 17 Lt. 700 W	Kochzeit 23 Lt. 900 W	Hinweise
SCHMELZEN VON NAHRUNGSMITTELNI					
• Schokolade/Glasur	100 gr	〃	3 - 4	1 - 2	Auf einen Teller geben. Glasur 1 Mal umrühren.
• Butter	50 -70 gr	〃	0'.7"-0'.12"	0'.5"-0'.10"	
GEKÜHLTE NAHRUNGSMITTEL (AUSGANGSTEMPERATUR 5/8°C) BIS AUF 20/30°C					
• Joghurt	125 gr	〃	0'.10"-0'.15"	0'.7"-0'.12"	Die Metallfolie entfernen. Die Babyflasche ohne den Schnuller erwärmen und mischen, um die Temperatur zu vereinheitlichen. Die Temperatur vor dem Verabreichen kontrollieren. Wenn Sie Milch bei Raumtemperatur verwenden, die angegebene Zeit geringfügig herabsetzen. Verwenden Sie pulverisierte Milch, diese gut umrühren, da sich die Pulverrückstände entzünden könnten. Sie bereits sterilisierte Milch.
• Babyflasche	240 gr	〃	0'.15"-0'.20"	0'.10"-0'.15"	
GEKÜHLTE FERTIGGERICHTE (AUSGANGSTEMPERATUR 5/8°C) BIS AUF ETWA 70°C					
• Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln	400 gr	〃	5 - 7	3 - 5	Hierunter verstehen sich alle handelsüblichen Fertiggerichte, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Die Nahrungsmittel aus den eventuellen Metallpackungen nehmen und die direkt auf den Eßteller legen. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, die Speisen stets abdecken.
• Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse	400 gr	〃	5 - 7	3 - 5	
• Packung Fisch und/oder Gemüse	300 gr	〃	4 - 6	2 - 4	
• Teller Fleisch und/oder Gemüse	400 gr	〃	6 - 8	4 - 6	Hierunter verstehen sich alle bereits gegarten Lebensmittelportionen, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Die Speise wird direkt auf den Eßteller gelegt und stets mit Klarsichtfolie oder einem umgestülpten Teller abgedeckt.
• Teller Nudeln, Cannelloni oder Lasagne	400 gr	〃	6 - 8	4 - 6	
• Teller Fisch und/oder Reis	300 gr	〃	5 - 7	3 - 5	
TK-LEBENSMITTEL ZUM ERWÄRMEN/GAREN (AUSGANGSTEMPERATUR -18°/-20°C) BIS AUF ETWA 70°C					
• Packung Lasagne oder gefüllte Nudeln	400 gr	〃	7 - 9	5 - 7	Hierunter verstehen sich alle vorgekochten, tiefgekühlten Speisen, die direkt in ihrer Packung auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Handelt es sich um einen Metallbehälter, die Speise direkt auf den Eßteller legen und die Garzeiten um einige Minuten verlängern.
• Packung Fleisch mit Reis und/oder Gemüse	400 gr	〃	7 - 9	5 - 7	
• Packung vorgekochter Fisch und/oder Gemüse	300 gr	〃	5 - 7	3 - 5	
• Packung roher Fisch und/oder Gemüse	300 gr	〃	7 - 9	5 - 7	Das rohe Lebensmittel aus der Packung nehmen, in ein mikrowellengeeignetes Behältnis geben und abdecken.
• Portion Fleisch und/oder Gemüse	400 gr	〃	8 - 10	6 - 8	Hierunter verstehen sich alle bereits gekochten, tiefgekühlten Speisen, die auf eine Temperatur von 70°C erwärmt werden sollen. Das tiefgekühlte Nahrungsmittel auf den Eßteller legen und mit einem umgestülpten Teller oder einer feuerfesten Schüssel abdecken. Darauf achten, daß die Speise in der Mitte richtig warm ist, sofern möglich, umrühren.
• Portion Nudeln Cannelloni oder Lasagne	400 gr	〃	8 - 10	6 - 8	
• Portion Fisch und/oder Reis	300 gr	〃	7 - 9	5 - 7	
GEKÜHLTE GETRÄNKE (AUSGANGSTEMPERATUR 5°/8°) BIS AUF ETWA 70°C					
• 1 Tasse Wasser	180 cc	〃	1'.30"-2	1-1'.30"	Alle Getränke werden nach dem Erwärmen umgerührt, um die Temperatur zu vereinheitlichen. Die Brühe sollte mit einem umgestülpten Teller abgedeckt werden.
• 1 Tasse Milch	150 cc	〃	1-1'.30"	0'.30"-1	
• 1 Tasse Kaffee	100 cc	〃	1-1'.30"	0'.30"-1	
• 1 Teller Brühe	300 cc	〃	3 - 4	2 - 3	
GETRÄNKE BEI RAUMTEMPERATUR (AUSGANGSTEMPERATUR 20° /30°C) BIS AUF ETWA 70°C					
• 1 Tasse Wasser	180 cc	〃	1-1'.30"	0'.30"-1	Alle Getränke werden nach dem Erwärmen umgerührt, um die Temperatur zu vereinheitlichen. Die Brühe sollte mit einem umgestülpten Teller abgedeckt werden.
• 1 Tasse Milch	150 cc	〃	0'.30"-1	0'.15"-0'.45"	
• 1 Tasse Kaffee	100 cc	〃	0'.30"-1	0'.15"-0'.45"	
• 1 Teller Brühe	300 cc	〃	2 - 3	1 - 2	

MIKROWELLEN

GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN" ZUM KOCHEN

FLEISCH

Wird Fleisch mit der Betriebsart "Nur Mikrowellen" gegart, sollte es mit mikrowellengeeigneter Klarsichtfolie abgedeckt werde. Auf diese Weise wird eine einheitlichere Wärmeverteilung gewährleistet und eine zu starke Entwässerung verhindert, so daß das Fleisch nicht trocken und zäh wird. Diese Funktion eignet sich für Ragout, Gullasch, Hühnerbrust usw. Zum Garen von Braten, Spießchen usw. müssen die kombinierten Betriebsarten verwendet werden.

FISCH

Fisch gart sehr schnell und mit optimalen Ergebnissen. Es kann etwas Butter oder Öl hinzugegeben werden (oder auch gar nichts). Mit Klarsichtfolie bedecken. Hat der Fisch Haut, muß diese natürlich eingeschnitten werden. Filets werden gleichmäßig angeordnet. Das Garen von mit in Ei paniertem Fisch wird **nicht empfohlen.**

GEMÜSE

Im Mikrowellenherd zubereitetes Gemüse bewahrt seine Farbe und seinen Nährwert eher als beim tradtionellen Garen. Vor dem Kochen waschen und putzen. Größere Gemüsesorten werden in gleichmäßige Stücke geschnitten. Alle 500 g Gemüse etwa 5 Löffel Wasser zugeben (faserige Gemüsesorten benötigen mehr Wasser).
Gemüse muß immer mit Klarsichtfolie abgedeckt werden. Mindestens einmal bei halber Kochzeit umrühren und erst bei Kochzeitende leicht salzen.

Kochzeiten

Nahrungsmittel	Menge	Funktions-wählschalter	Kochzeit 17 Lt. 700 W	Kochzeit 23 Lt. 900 W	Anmerkungen	Ruhezeit (Minuten)
FISCH						
• Filets	300 gr		9 - 11	7 - 9	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Scheiben	300 gr	"	11 - 13	9 - 11	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Im Stück	500 gr	"	12 - 14	10 - 12	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Im Stück	250 gr	"	9 - 11	7 - 9	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Stücke	400 gr	"	11 - 13	9 - 11	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
• Krebse	500 gr	"	11 - 13	9 - 11	Mit Klarsichtfolie abdecken	2
GEMÜSE						
• Spargel	500 gr		11 -12	9 -10	In 2 cm große Stücke schneiden.	4
• Artischocken	300 gr	"	12 - 13	10 - 11	Am besten Artischockenböden verwenden.	4
• Bohnen	500 gr	"	13 - 14	11 - 12	In Stücke schneiden.	4
• Broccoli	500 gr	"	9 - 10	7 - 8	In einzelne Röschen aufteilen	4
• Rosenkohl	500 gr	"	9 - 10	7 - 8	Ganz lassen	4
• Weißkohl	500 gr	"	9 - 10	7 - 8	In Streifen schneiden	4
• Rotkohl	500 gr	"	9 - 10	7 - 8	In Streifen schneiden	4
• Karotten	500 gr	"	11 - 12	9 - 10	In gleichgroße Stücke schneiden.	4
• Blumenkohl	500 gr	"	13 - 14	11 - 12	In Röschen zerlegen .	4
• Sellerie	500 gr	"	9 - 10	7 - 8	In Stücke teilen.	4
• Aubergine	500 gr	"	8 - 9	6 - 7	Würfeln.	4
• Lauch	500 gr	"	8 - 9	6 - 7	In Streifen schneiden.	4
• Champignons	500 gr	"	8 - 9	6 - 7	Ganz lassen. Wasser ist nicht erforderlich.	4
• Zwiebeln	250 gr	"	7 - 8	5 - 6	Ganz, gleichgroß. Wasser ist nicht erforderlich.	4
• Spinat	300 gr	"	8 - 9	6 - 7	Nach dem Waschen und Abtropfen	4
• Erbsen	500 gr	"	12 - 13	10 - 11		4
• Fenchel	500 gr	"	14 - 15	12 - 13	Vierteln	4
• Paprika	500 gr	"	11 - 12	9 - 10	In Stücke schneiden	4
• Kartoffeln	500 gr	"	10 - 11	8 - 9	In gleichgroße Stücke schneiden.	4
• Zucchinis	500 gr	"	9 - 10	7 - 8	In Scheiben schneiden	4
FLEISCH						
• Gullasch	1,5 kg	"	42 - 47	40 - 45	Nicht abgedeckt garen und 2-3 Mal umrühren	4
• Hühnerbrust	500 gr		20 - 22	18 - 20	Nach halber Garzeit wenden	10
• Hackbraten	900 gr	"	22 - 24	20 - 22	(*)	3

(*) Diese Angaben eignen sich um den Gartest von Hackfleisch entsprechend der Vorschrift IEC 705 , Test C durchzuführen. Den Behälter mit für Mikrowellenherd geeigneter, und an einigen Stellen gelochter Klarsichtfolie abdecken. Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungstest gemäß der Vorschrift IEC 705, finden Sie in der Tabelle auf Seite 2

MIKROWELLEN

GEMÜSESUPPEN UND REIS

- Gemüsesuppen oder Suppen im allgemeinen benötigen weniger Flüssigkeit, da im Mikrowellenherd eine nur geringfügige Verdampfung stattfindet. Salz wird erst bei Kochzeitende oder während der Ruhezeit zugegeben, da es entwässernd ist.
- Es muß hier erwähnt werden, daß für das Kochen von Reis (wie auch von Teigwaren) im Mikrowellenherd fast die gleiche Zeit benötigt wird, wie auf dem normalen Herd und auf traditionelle Weise. Der Vorteil bei der Zubereitung eines Risottos im Mikrowellenherd liegt darin, daß es nicht ständig umgerührt werden muß (2-3 mal ist ausreichend).
  Die Zutaten werden alle zusammen in ein mikrowellengeeignetes Gefäß gegeben und mit Klarsichtfolie abgedeckt (für 300 g Reis werden 750 g Brühe benötigt, wenn der Herd etwa 12 - 15 Minuten auf die maximale Leistungsstufe eingestellt wird).
  Der Reis haftet außerdem nicht am Boden des Gefäßes und da zum Garen eine Suppenschüssel oder anderes Serviergeschirr verwendet werden kann, muß er nicht erst auf einen Servierteller umgefüllt werden.

KUCHEN UND OBST

Kuchen geht (bei reduzierter Leistungsstufe) mehr auf als beim traditionellen Backen. Da er keine Kruste bildet, sollte die Oberfläche mit Creme oder Gasur (z. B. Schokoladenglasur) verziert werden. Kuchen müssen nach dem Garen auch bedeckt gehalten werden, da sie schneller trocknen als die im traditionellen Backofen gebackenen. Wird Obst mit der Schale gekocht, muß es mit einer Gabel durchstochen und bedeckt gehalten werden: Die Ruhezeit ist unbedingt einzuhalten (3-5 Minuten).

Kochzeiten für Kuchen und Obst

Nahrungsmittel/Menge	Funktions-wählschalter	Kochzeit		Ruhezeit (Minuten)	Anmerkungen
		17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W		
Nußkuchen (700 g)		13 - 17	18 - 23	5	Kann mit jeder Creme kombiniert werden
Wiener Kuchen (850 g)	"	17 - 21	22 - 27	5	Mit Marmellade füllen
Ananaskuchen (800 g)	"	15 - 19	20 - 25	5	Die Ananasscheiben können auf dem Boden der Kuchenform angeordnet oder in Stücke geschnitten und in den Teig verarbeitet werden
Apfelkuchen (1000 g)	"	17 - 21	22 - 27	5	Die Äpfel werden als Verzierung auf der Oberfläche verteilt.
Kaffeekuchen (750 g)	"	13 - 17	18 - 23	5	Mit Cremle gefüllt besonders gut
Eierlikörcreme		1',30" - 3	4 - 6	3	Mit einem Schneebesen alle 30" umrühren
Kochbirnen (300 g)		3 - 5	6 - 8	3	Die Birnen vierteln
Kochäpfel (300 g)	"	4 - 6	7 - 10	3	Die Äpfel in Scheiben schneiden
Egg custard (750 g)	"	18 - 20	16 - 18	5	Diese Angaben eignen sich um den Gartest entsprechend der Vorschrift IEC 705, Absatz 17.3, Test A bzw. Test B durchzuführen. Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungstest gemäß der Vorschrift IEC 705, finden Sie in der Tabelle auf Seite 2
Sponge cake (475 g)	"	8 - 10	6 - 8	5	

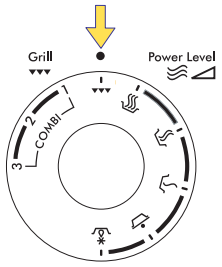
B E T R I E B S A R T " N U R G R I L L "

Diese Funktion eignet sich:

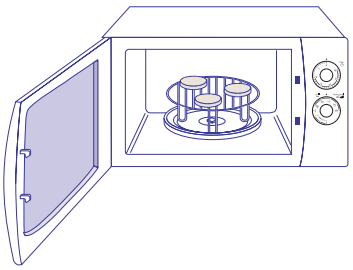
- alle traditionellen Grillgerichte, zum Beispiel:
  Hamburger, Koteletts, Würstchen, getoastetes Brot usw. . . . . .Seite 71

EINSCHALTEN DES GERÄTES IN DER BETRIEBSART "NUR GRILL"

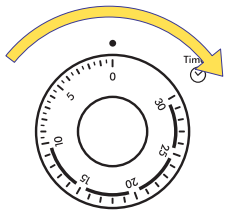
1 Den Funktionswählschalter auf die Position ▼▼▼ drehen.



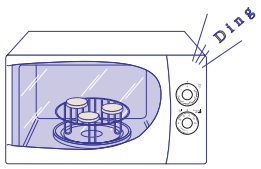
2 Die Speisen in den Ofen auf dem Rost positionieren, und diesen auf den Drehteller stellen, welcher während des Grillvorgangs das heruntertropfende Fett auffängt.



3 Durch Drehen des Timer-Schalters die gewünschte Kochzeit einstellen. **Die Speisen sind nach Ablauf der halben Kochzeit zu wenden.**



4 Nach Ablauf der eingestellten Zeit, weist ein **akustische Signal** auf das Kochzeitende hin.



Der Betrieb kann jederzeit unterbrochen werden, indem Sie den **Time**-Schalter auf die Position "0" stellen. Sie können zudem die Dauer der Kochzeit verändern (während des Kochvorgangs selbst), indem Sie diesen Schalter vor oder rückwärts drehen.
Während dem Kochvorgang können Sie durch Öffnen der Tür die Speisen kontrollieren. Dies unterbricht den Gerätebetrieb, der nach Schließen der Tür wieder einsetzt.

GEBRAUCH DER BETRIEBSART "NUR GRILL" ZUM GRILLEN

Mit dieser Betriebsart können köstliche Grillgerichte jeder Art zubereitet werden.
Der Ofen darf niemals vorgewärmt werden.
Alle Speisen müssen nach halber Garzeit gewendet werden, da sich das Grill-Heizelement nur an der Oberseite des Backofens befindet.
Wenn Sie zur Kontrolle des Kochvorgangs, die Tür öffnen, ist der obere Bereich im Innern des Geräts heiß: Achten Sie darauf, stets Topflappen zu verwenden. Die Tür nach erfolgter Kontrolle des Kochvorgangs stets wieder zu schließen.

Kochzeiten

Nahrungsmittel	Menge	Funktions-wählschalter	Kochzeit		Anmerkungen
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W	
• Kalbs- oder Schweinekotelett	3	▼▼▼	22 - 27	25 - 30	Nach 12 Minuten wenden.
• Würste	3	"	28 - 32	30 - 35	Immer durchstechen. Große Würste möglichst in zwei Hälften schneiden. Nach 15 Minuten wenden.
• Hamburger	3	"	28 - 32	30 - 35	Nach 15 Minuten wenden.
•Getoastetes Brot	4 Ränder	"	8 - 9	10 - 11	Die Ränder beschneiden. Nach 4-5 Minuten wenden.

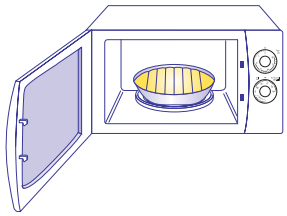
FUNKTION MIKROWELLEN + GRILL

Diese Funktion eignet sich:

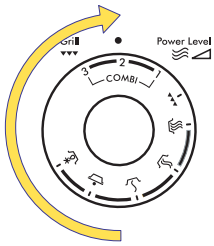
- Gemüse gratinieren, Lasagne und überbackene Nudeln garen
- Alle Sorten Braten, Geflügel, Spießchen usw. garen. .....Seite 73

BETRIEB DES OFENS MIT DER KOMBIFUNKTION MIKROWELLE + GRILL

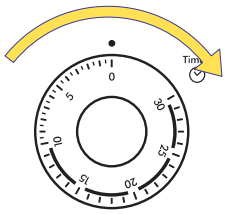
1 Geben Sie das Nahrungsmittel in ein mikrowellengeeignetes Behältnis und stellen Sie dieses in die Mitte des Drehtellers.



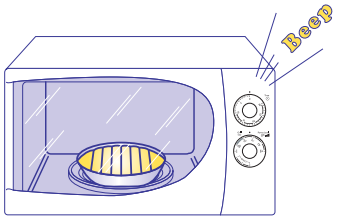
2 Durch Drehen des Funktionswählschalters eine der 3 verfügbaren Positionen "Kombi" auswählen.



3 Durch Drehen des **Time**-Schalters im Uhrzeigersinn die Kochzeit eingeben.



4 Nach Ablauf der eingestellten Zeit, weist ein akustisches Signal darauf hin, dass der Kochvorgang abgeschlossen ist.



Der Betrieb kann jederzeit unterbrochen werden, indem Sie den **Time**-Schalter auf die Position "0" stellen. Sie können zudem die Dauer der Kochzeit verändern (während des Kochvorgangs selbst), indem Sie diesen Schalter vor oder rückwärts drehen.
Während dem Kochvorgang können Sie durch Öffnen der Tür die Speisen kontrollieren. Dies unterbricht den Gerätebetrieb, der nach Schließen der Tür wieder einsetzt.

VERWENDUNG DER NACHEINANDER ABLAUFENDEN FUNKTION MIKROWELLEN + GRILL, UM ZU GAREN

Diese Funktion eignet sich um mit Mikrowellen zu garen und die Speisen zu überbacken oder goldgelb zu backen. Beachten Sie jedoch hierbei folgende Hinweise:

- Das Mikrowellengerät wird nicht vorgeheizt;
- Kein Öl oder Fett zugeben (nur ein 1/2 Glas Wasser, damit das Fleisch zart bleibt);
- Braten und große Fleischstücke nach halber Kochzeit wenden.
- Zur Überprüfung des Kochvorgangs der Speisen, die Tür des Mikrowellenofens öffnen. Durch das Öffnen der Tür wird der Betrieb der Mikrowelle und des Grills unterbrochen: Es wird jedoch empfohlen, hierzu Topflappen zu verwenden, da die obere Wand sehr heiß ist.
  Um mit dem Garbetrieb fortzufahren, schließen Sie einfach wieder die Tür.

Kochzeiten

Nahrungsmittel	Menge	Funktions-wählschalter	Kochzeit		Anmerkungen	Ruhezeit (Minuten)
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W		
• Grieß-Gnocchi	600 gr	combi 1	25	20	Nicht übermäßig aufeinanderschichten.	5
• Lasagne	1100 gr	combi 2	40	35	Erzielte Kochzeiten mit rohem Teig.	5
• Makkaroni-Auflauf	1500 gr	combi 1	25	20	Die Nudeln müssen vorab separat gekocht werden.	5
• Blumenkohl mit Béchamelsoße	1000 gr	combi 2	30	25	Erzielte Kochzeiten mit rohem Blumenkohl.	5
• Überbackene Tomaten	800 gr	combi 1	25	20	Sie sollten gleichgroß sein.	5
• Gefüllte Paprikaschoten	1400 gr	combi 2	30	25	Vorzuziehen sind niedrige und breite.	5
• Auberginenauflauf	1300 gr	combi 1	25	20	Die Auberginen können vorab fritiert oder gegrillt werden.	5
• Kartoffelauflauf	1100 gr	combi 3	40	30	Erzielte Kochzeiten mit rohen Kartoffeln (*)	10
• Braten (Schwein, Rind)	1000 gr	combi 2	50	45	Nicht den gesamten Fettrand entfernen, damit das Fleisch nicht austrocknet. Nach halber Garzeit wenden.	10
• Hackbraten Diese Anweisungen beziehen sich nicht auf den Test C der Vorschrift IEC 705, für den auf die Tabelle auf Seite 2 verwiesen wird.	800 gr	combi 2	35	30	Nach halber Garzeit wenden.	10
• Huhn	1200 gr	combi 3	65	55	Die Haut mit einer Gabel einstechen. Nach halber Kochzeit wenden (**)	10
• Spießchen	600 gr	combi 3	35	30	Nach halber Garzeit wenden.	10
• Lamm	1000 gr	combi 3	60	50	Nach halber Garzeit wenden.	10
• Pute (in stücken)	1000 gr	combi 3	55	45	Nach halber Garzeit wenden.	10
• Ente	1000 gr	combi 3	60	50	Nach halber Garzeit wenden.	10

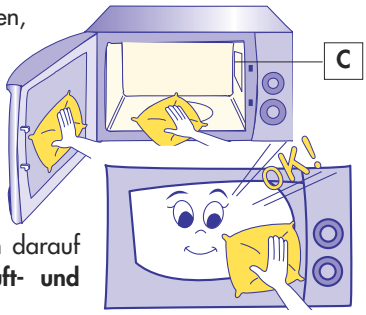
(*) Diese Angaben eignen sich um den Gartest entsprechend der Vorschrift IEC 705, Absatz 17.3, Test D durchzuführen. Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungstest gemäß der Vorschrift IEC 705, finden Sie in der Tabelle auf Seite 2

(**)Diese Angaben eignen sich um den Gartest entsprechend der Vorschrift IEC 705, Absatz 17.3, Test F durchzuführen. Weitere Hinweise, auch hinsichtlich anderer Leistungstest gemäß der Vorschrift IEC 705, finden Sie in der Tabelle auf Seite 2

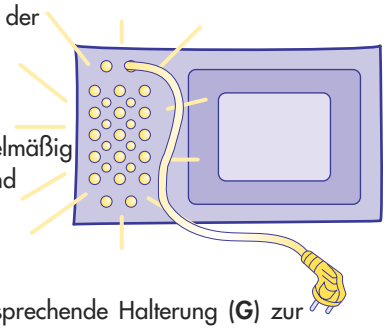
W A R T U N G U N D R E I N I G U N G

Vor Beginn jeder Wartungs- oder Reinigungsarbeit immer den Netzstecker ziehen und abwarten, bis das Gerät abgekühlt ist.

Reinigung



Damit Ihr Gerät stets hochleistungsfähig bleibt, wird empfohlen, regelmäßig die Tür sowie den Innen- und Außenbereich des Ofens mit einem feuchten Tuch und neutralem Spülmittel bzw. Flüssigreiniger zu reinigen. Halten Sie auch die Abdeckblende des Mikrowellenaustritts (**C**) stets sauber von Öl- bzw. Fettspritzern.
Verwenden Sie keine Scheuerpulver, Metallwolle oder spitze Metallgegenstände. Beim Reinigen der Außenfläche außerdem darauf achten, **daß kein Wasser oder Flüssigreiniger in die Abluft- und Dampfabzugsschlitze an der Geräteoberseite eindringt.**
Es dürfen auch kein Alkohol, Scheuer- oder ammoniakhaltigen Reinigungsmittel der Innen- bzw. Außenseite der Tür verwendet werden.
Um das perfekte Schließen zu gewährleisten, die Innenseite der Tür stets sauber halten und darauf achten, daß Schmutz und Nahrungsmittelreste nicht zwischen der Tür und der Gerätefront eingeklemmt sind.



Die Zuluftöffnungen auf der Rückseite des Gerätes regelmäßig reinigen, damit sie mit der Zeit nicht durch Staub und Schmutzablagerungen verstopfen.

Von Zeit zu Zeit sollten auch der Drehteller (**F**) und die entsprechende Halterung (**G**) zur Reinigung herausgenommen und der Boden des Mikrowellengerätes gereinigt werden.
Den Drehteller und die Halterung in neutralem Spülwasser reinigen (sie sind spülmaschinenfest).
Nach längerer Erwärmung den Drehteller nicht in kaltes Wasser tauchen, durch den hohen Thermoschock würde er brechen.
Der Drehtellermotor ist versiegelt. Achten Sie bei der Reinigung des Gerätebodens dennoch darauf, daß kein Wasser unter den Zentralstift (**D**) des Tellers eindringt.

Wenn es scheint, daß etwas nicht funktioniert....

Tritt eine Störung auf, wenden Sie sich an den Kundendienst. Bevor Sie jedoch unsere Techniker zu Rate ziehen, sollten Sie folgende einfachen Kontrollen durchführen:

Störung	Ursache / Abhilfe
• Das Gerät funktioniert nicht.	• Die Tür ist nicht korrekt geschlossen • Der Stecker ist nicht richtig an der Steckdose angeschlossen • Die Steckdose liefert keinen Strom (Die Haussicherung kontrollieren) • Der **Time**-Schalter wurde nicht korrekt eingestellt.
• Kondenswasser auf der Kochfläche und im Geräteinneren	• Werden wasserhaltige Speisen gegart ist es völlig normal, daß der Dampf, der sich im Geräteinneren bildet, austritt und sich als Kondenswasser im Innenraum oder auf der Kochfläche absetzt.
• Funkenbildung im Gerät	• Verwenden Sie keine Metallbehälter zum Kochen mit Mikrowellen und auch keine Beutel oder Packungen mit Metallstiften.
• Das Essen erwärmt sich nicht ausreichend	• Wählen Sie die korrekte Garfunktion oder erhöhen Sie die Kochzeit • Die Nahrungsmittel wurden vor dem Garvorgang nicht vollständig aufgetaut.
• Das Essen verbrennt	• Wählen Sie eine niedriger Leistungsstufe oder reduzieren Sie die Kochzeit
• Das Essen gart nicht gleichmäßig	• Rühren Sie die Kost während dem Garvorgang um. Beachten Sie, daß die Speisen besser garen, wenn sie in gleichgroße Stücke geschnitten wurden. • Der Drehteller klemmt (überprüfen Sie, dass der Drehtellerstift D richtig eingesteckt ist).

Sollte die Glühbirne des Gerätes durchbrennen, können Sie das Gerät ohne Probleme weiterverwenden.
Wenden Sie sich zum Auswechseln der Glühbirne an eine autorisierte Kundendienststelle.